

**PEMANFAATAN LIMBAH CAIR CUCIAN BERAS (Air Leri)
SEBAGAI SUBSTRAT DALAM PEMBUATAN NATA DE RICE
DENGAN PROSES FERMENTASI
Indah Ratna S. dan Etik Elisa D.**

Abstrak

Nata, sebagai alternatif makanan yang berserat tinggi, banyak diproduksi dari limbah air leri, air kelapa dan nanas. Limbah cair cucian beras yang biasanya akan langsung dibuang karena dianggap tidak memiliki nilai apapun, namun sebenarnya air cucian masih mengandung karbohidrat, protein, dan vitamin B yang sebagian besar terdapat pada *pericarpus* dan *aleurone* yang ikut terkikis, serta vitamin B1 atau thiamin. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi limbah cair cucian beras (air leri) sebagai alternative bahan pembuatan nata dengan mempelajari pengaruh variasi starter, waktu serta ekstrak kecambah terhadap randemen *nata de rice* yang dihasilkan. Variasi waktu yang dibutuhkan dalam proses fermentasi : 8 hari, 10 hari, 12 hari, 14 hari, 16 hari. Dengan variabel tetap :Starter 50 ml.,Ekstrak kecambah 100 ml. Variasi starter dalam proses fermentasi : 14%, 16%, 18%, 20%, 22% dari volume air leri yaitu 500ml. Variabel Tetap :Waktu fermentasi 8 hari.Ekstrak kecambah,100 ml.Serta variasi ekstrak kecambah yang digunakan dalam fermentasi : 0 ml, 50 ml, 100 ml, 150 ml, 200 ml pada suhu (28-31)°C. Analisis yang dilakukan meliputi analisis berat nata dan randemen. Hasil terbaik diperoleh dengan penambahan starter 20% sebesar 126 gr dan randemen 21,12%, waktu fermentasi 14 hari sebesar 455 gr dan randemen 76,27%, dan ekstrak kecambah sebesar 350 gr dan randemen 58,67%.